



Fax +32 2 359 95 50

Copies of the I/B. Please reproduce them without any changes except under special instruction from Team International BELGIUM. The page must be reproduced and folded in order to obtain a booklet A5 (+/- 148.5 mm width x 210 mm height). The page must be folded in order to keep the good numbering when you turn the page of the I/B. Don't change the page numbering. Keep the languages integrity.

#



Raclette - Grill - Fondue
Gourmet - Set
Raclette-Grill-Fonduta

KA RAC 1 FOS

230 V ~ 1100 W

é
Front cover page (first page)



Fax +32 2 359 95 50

Copies of the I/B. Please reproduce them without any changes except under special instruction from Team International BELGIUM. The page must be reproduced and folded in order to obtain a booklet A5 (+/- 148.5 mm width x 210 mm height). The page must be folded in order to keep the good numbering when you turn the page of the I/B. Don't change the page numbering. Keep the languages integrity.

#

D GEBRAUCHSANLEITUNG

WICHTIGE SICHERHEITSVORSCHRIFTEN

Lesen Sie aufmerksam die Gebrauchsanleitung, bevor Sie Ihr Gerät benutzen.

Wichtig: Personen (einschließlich Kinder), die aufgrund ihrer physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder ihrer Unerfahrenheit oder Unkenntnis nicht in der Lage sind, das Gerät sicher zu benutzen, sollten dieses Gerät nicht ohne Aufsicht oder Anweisung durch eine verantwortliche Person benutzen. Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.

- q Kontrollieren Sie, ob die Netzspannung mit der auf dem Gerät vermerkten Spannung übereinstimmt bevor Sie das Gerät benutzen.
- q Lassen Sie Ihr Gerät niemals bei Gebrauch unbeaufsichtigt.
- q Bewegen Sie das Gerät oder den Fonduetopf nicht wenn diese noch heiß sind.
- q Benutzen Sie den Fondue-Topf nicht mit der Staubabdeckung. Diese ist lediglich für die Lagerung.
- q Achten Sie darauf, dass das Gerät vollständig erkaltet ist, bevor Sie es reinigen oder wegräumen.
- q Überprüfen Sie regelmäßig, ob das Gerät nicht beschädigt ist. Bei Beschädigung, lassen Sie es von einem Fachmann (*) überprüfen. Eine beschädigte Anschlussleitung sollte von einem Fachmann (*) ausgewechselt werden.
- q Benutzen Sie das Gerät nur zu Haushaltszwecken, wie in der Bedienungsanleitung angegeben.
- q Ziehen Sie niemals an der Anschlussleitung, um das Gerät zu bewegen. Achten Sie darauf, dass zufälligerweise die Anschlussleitung nicht irgendwo hängen bleibt und dies zum Fall des Gerätes führen könnte. Wickeln Sie die Anschlussleitung nicht um das Gerät oder knicken Sie sie nicht. Achten Sie darauf, dass die Anschlussleitung nicht mit den heißen Teilen des Gerätes in Kontakt kommt.
- q Während des Gebrauchs können zugängliche Teile des Gerätes eine sehr hohe Temperatur erreichen. Berühren Sie nicht die heißen Teile des Gerätes. Benutzen Sie die Griffe.
- q Benutzen Sie das Gerät nicht in der Nähe einer Wärmequelle.
- q Benutzen Sie das Gerät nicht im Freien und bewahren Sie es an einem trockenen Platz auf.
- q Tauchen Sie das Gerät niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten, weder zum Reinigen, noch zu einem anderen Zweck. Geben Sie das Gerät niemals in die Spülmaschine.
- q Stellen Sie das Gerät auf einen Tisch oder auf eine ebene Fläche damit es nicht umfällt.
- q Achten Sie darauf, dass die heißen Teile während des Gerätes nicht mit leicht entflammbarem Material, wie Gardinen, Tischdecken, usw. in Berührung kommen. Brandgefahr! Wir empfehlen Ihnen, eine wärmewehrende Auflage als Unterlage zu benutzen (damit keine Flecken auf Ihre Decke oder Ihren Tisch gelangen).
- q Öl- und Fettzubereitungen können bei Überhitzung brennen. Seien Sie äußerst vorsichtig.
- q Bei Gebrauch den Raum durchlüften.
- q Bereiten Sie nur Nahrungsmittel, die zum Kochen und zum Verzehr geeignet sind.
- q Achten Sie darauf, dass Sie die Beschichtung der Pfännchen und der Grillfläche nicht verkratzen, da die Teilchen ansonsten in die Nahrung gelangen. Benutzen Sie kleine Holzspatel oder wärmebeständige Plastikspatel.
- q Schalten Sie das Gerät aus, wenn es nicht benutzt wird.
- q Entfernen Sie den Stecker aus der Steckdose, bevor Sie das Gerät reinigen.
- q Lassen Sie das Gerät erkalten bevor Sie es reinigen.
- q Sie sollten das Gerät sauber halten, da es in direktem Kontakt mit Nahrungsmitteln ist.



Fax +32 2 359 95 50

Copies of the I/B. Please reproduce them without any changes except under special instruction from Team International BELGIUM. The page must be reproduced and folded in order to obtain a booklet A5 (+/- 148.5 mm width x 210 mm height). The page must be folded in order to keep the good numbering when you turn the page of the I/B. Don't change the page numbering. Keep the languages integrity.

#

- q Benutzen Sie nur Zubehör, welches vom Lieferanten empfohlen wurde. Anderes Zubehör stellt eine Gefahr für den Benutzer dar und das Gerät könnte dadurch beschädigt werden.
- q Für Reparaturen wenden Sie sich an einen Fachmann (*).
- q ACHTUNG : Bitte benutzen Sie immer Ofenhandschuhe wenn Sie die Sauciere gegen den Fonduepfad austauschen.
- q Ihr Gerät darf niemals über eine externe Zeitschaltuhr oder irgendein anderes, separates Fernbedienungssystem eingeschaltet werden.

(*) Fachmann: anerkannter Kundendienst des Lieferanten oder des Importeurs, der für derartige Reparaturen zuständig ist. Für eventuelle Reparaturen wenden Sie sich bitte an diesen Kundendienst.

EINLEITUNG

Mit Ihrem neuen RACLETTE/GRILL/FONDUE können Sie:

Raclette, Gegrilltes oder Fondue für 8 Personen zubereiten, Sie können diese Funktionen auch gleichzeitig nutzen.

Er ist ideal für das Essen in gemütlicher Runde und eignet sich hervorragend, wenn Ihre Familie zu unterschiedlichen Zeiten essen möchte, oder verschiedene Speisen bevorzugt.

VORBEREITUNG ZUM GEBRAUCH

Dieser RACLETTE/GRILL/FONDUE wurde entworfen, damit Sie und Ihre Gäste sich das Essen individuell zubereiten können. Das Gerät sollte aus diesem Grund in der Mitte des Tisches platziert werden und die Speisen auf Tellern oder in Schalen gesondert serviert werden. Raclette Parties machen Spaß, bergen jedoch auch Gefahren. Es ist sinnvoll, den RACLETTE/GRILL/ FONDUE auf einer sauberen, geraden, wackelfreien Oberfläche aufzustellen, da sie dann das beste Ergebnis erzielen.

ERSTE BENUTZUNG

- Bevor Sie den RACLETTE/GRILL/FONDUE das erste Mal nutzen, waschen Sie bitte die Raclette-Platte, die Pfännchen, die Sauciere, den Fondue-Topf und die Fondue-Gabeln in heißem Wasser mit einem milden Reinigungsmittel und trocknen Sie die Teile danach gut ab.
- Bevor Sie das Gerät nun in Betrieb nehmen, geben Sie auf ein Küchenpapier ein wenig Speiseöl und fetten Sie damit sämtliche Oberflächen, die mit dem Kochgut in Berührung kommen, leicht ein.
- Diese leichte Ölaufgabe soll dafür sorgen, dass das Kochgut nicht an der Beschichtung festklebt, so wird auch die Reinigung für Sie hinterher einfacher.
- Wenn sie das alles erledigt haben, stecken Sie den Netzstecker bitte in die Steckdose. Das Gerät hat einen EIN/AUS-Schalter, den Sie unter dem Tragegriff finden. Lassen Sie das Gerät nun in einem gut belüfteten Raum für 10 Minuten ca. gut durchheizen. Durch diesen Vorgang werden die evtl. vorhandenen Herstellungsreste ausgedampft und die Oberflächen für die Erstbenutzung vorbereitet.

KOCHEN MIT DEM RACLETTE-GRILL

Heizen Sie den RACLETTE/GRILL/FONDUE ca. 15 Min vor.



Fax +32 2 359 95 50

Copies of the I/B. Please reproduce them without any changes except under special instruction from Team International BELGIUM. The page must be reproduced and folded in order to obtain a booklet A5 (+/- 148.5 mm width x 210 mm height). The page must be folded in order to keep the good numbering when you turn the page of the I/B. Don't change the page numbering. Keep the languages integrity.

#

A) Grillen auf der oberen Platte

- Sie können alle Arten von Speisen auf der oberen Platte zubereiten. Auch hier empfehlen wir vorher mit einem Küchenpapier etwas Speiseöl auf der Platte zu verreiben. Sie können dünne Steaks, Würstchen, Pilze, Tomaten und Zucchini, Garnelen auf der Platte grillen.
- Alle Zutaten sollen möglichst dünn geschnitten werden, da sich dadurch die Zubereitungszeit verringert.
- Auch Spiegeleier oder Omelettes eignen sich für die Zubereitung auf der oberen Platte.
- Wenn Sie den Fondue-Topf nicht nutzen, dann stellen Sie doch die Sauciere in die Mitte und füllen Sie mit einer leckeren Sauce passend zu Ihrem zubereiteten Menü.
- Servieren Sie zu Ihren Speisen eine Auswahl an Saucen, Salat und Weißbrot. Als Dessert eignen sich auch Bananen, Ananas und anderes Obst, das sie in den Pfännchen oder auf der oberen Platte zubereiten können. Hierzu empfehlen wir Eiscrem oder Pudding.

B) Raclette

- Das beste Ergebnis wird hier mit dem original Raclette-Käse erzielt, probieren Sie jedoch auch andere Käsesorten, die Ihrem Geschmack entsprechen, aus. Z. B. französischen Weichkäse oder griechischen Schafskäse, ganz nach Belieben.
- Man rechnet pro Person mit etwa 200 g Käse, welcher auch in möglichst dünne Scheiben geschnitten wird.
- Füllen Sie den Käse in die Raclette-Pfännchen, je nach Geschmack geben sie etwas Pfeffer drauf, und servieren Sie ihn nach einer Garzeit von ca. 3 – 4 Minuten (wenn er geschmolzen ist und eine goldgelbe Farbe bekommen hat) mit gebackenen Kartoffeln oder Weißbrot. Kombinieren Sie auch diese Zubereitungsart mit Mixed-Pickles und/oder Salat.
- Die Raclette-Pfännchen können natürlich auch zur Zubereitung von anderen Speisen genutzt werden, wie z. B. Eiern, Omelettes, Tomaten, Peperoni etc. Um die Pfännchen zwischen den Zubereitungsgängen heiß zu halten, empfehlen wir, diese auf der oberen Platte abzustellen.
- Bitte beachten Sie, dass die Raclette-Pfännchen während des Gebrauchs heiß werden und fassen Sie diese nur am Griff an.

C) Fondue mit Öl

- Nehmen Sie den Staubschutz vom Fondue-Topf ab, nutzen Sie niemals den Topf mit dem Staubschutz.
- Füllen sie den Topf bis zwischen die Markierungsmarken Min/Max mit Pflanzenöl.
- Nun heizen sie das Ganze ca. 20 Minuten vor. Schneiden Sie das Fleisch in kleine Würfel, spießen Sie diese auf die Fondue-Gabeln und halten sie in das heiße Öl, bis sie die gewünschte Bräunungsstufe erreicht haben.
- Benutzen Sie die Fondue-Gabeln nicht, solange das Gerät noch vorheizt, die Gabeln würden sich zu sehr erhitzen.
- Fassen Sie die Gabeln nur am Griff an um Verbrennungen zu vermeiden.
- Sie können das Fleisch auch marinieren, bevor Sie es servieren und zubereiten. Ferner sollten sie Dip-Saucen dazu servieren. Alternativ besteht auch die Möglichkeit einen einfachen Backteig zuzubereiten und die Fleischstücke, die Pilze oder die Zucchini vor dem Fritieren dort kurz einzulegen.
- Auch Fischfilets z. b. vom Thunfisch oder vom Mönchsfisch sind sehr delikate aus dem Fondue.



Fax +32 2 359 95 50

Copies of the I/B. Please reproduce them without any changes except under special instruction from Team International BELGIUM. The page must be reproduced and folded in order to obtain a booklet A5 (+/- 148.5 mm width x 210 mm height). The page must be folded in order to keep the good numbering when you turn the page of the I/B. Don't change the page numbering. Keep the languages integrity.

#

SÄUBERUNG DES RACLETTE/GRILL/FONDUES

- Gerät vom Netz trennen und abkühlen lassen bevor es gereinigt wird.
- Wischen Sie die Außenseite mit einem feuchten Tuch ab, und vergewissern Sie sich dass keine Feuchtigkeit, Öl oder Fett in das Gerät dringt.
- Wir empfehlen alle Teile in heißem Wasser mit einem milden Reinigungsmittel zu säubern. Die Reinigung in dem Geschirrspüler können wir nicht empfehlen.
- Niemals mit metallischen Gegenständen reinigen oder Schleif- und Scheuermittel verwenden.
- Gerät nicht ins Wasser oder andere Flüssigkeiten tauchen. Wir empfehlen alle Teile in heißem Wasser mit einem milden Reinigungsmittel zu säubern. Die Reinigung in dem Geschirrspüler können wir nicht empfehlen.

PARTY-IDEEN UND REZEPTE:

Zwangloses Party-Menü:

Gegrilltes Schweineschnitzel
Zucchini mit Minze
Tomate á la Provence
Neue Kartoffeln
Senfsauce

Buffet- Menü:

Auswahl von Fleisch für das Fondue
Gegrilltes mariniertes Huhn
Raclette-Käse-Scheiben
Königs-Garnelen
Kebabs
Salat
Weißbrot

Teenager-Party:

Frankfurter Würstchen
Hamburger
Kartoffelscheibe
Tomatendip
Zwiebelringe
Brötchen

Brunch:

Speck
Spiegeleier
Pilze
Würstchen
Tomaten
Französisches Weißbrot

Barbecue Extras:

Tomaten
Pilze
Zucchiniestreifen
Peperoni
Stangenspargel
Corniconce



Fax +32 2 359 95 50

Copies of the I/B. Please reproduce them without any changes except under special instruction from Team International BELGIUM. The page must be reproduced and folded in order to obtain a booklet A5 (+/- 148.5 mm width x 210 mm height). The page must be folded in order to keep the good numbering when you turn the page of the I/B. Don't change the page numbering. Keep the languages integrity.

#

Rezeptideen:

Senfsauce:

2 Teelöffel Dijon-Senf mit 150ml Creme Fraiche verrühren, je nach Geschmack auch erhitzen.

Tomate à la Provençale:

Bereiten Sie eine Paste aus Knoblauch, Salz, gehackter Petersilie und Olivenöl. Bestreichen Sie hiermit Tomatenhälften. Garen Sie diese dann ca. 10 Min. in Raclette-Pfännchen.

Zucchini mit Minze:

Bestreichen Sie die Zucchini mit Olivenöl, streuen Sie fein gehackte Minze drüber und garen Sie das ganze dann ca. 15 Min. im Raclette-Pfännchen

Backteig für Gemüse:

Nehmen Sie 100 g feines Mehl, 100 ml. Wasser und eine Prise Salz, das alles gut miteinander verrühren und dann in eine Schüssel füllen. Tauchen Sie die Gemüsestückchen in diesen Backteig und garen Sie es danach in dem Fondue.

UMWELTSCHUTZ – RICHTLINIE 2002/96/EG

Zum Schutz unserer Umwelt und unserer Gesundheit sind Elektro- und Elektronik-Altgeräte nach bestimmten Regeln zu entsorgen. Dies fordert den Einsatz sowohl des Herstellers bzw. Lieferanten als auch des Verbrauchers.



Aus diesem Grund darf dieses Gerät, wie das Symbol  auf dem Typenschild bzw. auf der Verpackung zeigt, nicht in den unsortierten Restmüll gegeben werden. Der Verbraucher hat das Recht, dieses Gerät über kommunale Sammelstellen zu entsorgen; von dort aus wird die spezifische Behandlung, Verwertung bzw. das Recycling gem. den Erfordernissen der Richtlinie sichergestellt.



Fax +32 2 359 95 50

Copies of the I/B. Please reproduce them without any changes except under special instruction from Team International BELGIUM. The page must be reproduced and folded in order to obtain a booklet A5 (+/- 148.5 mm width x 210 mm height). The page must be folded in order to keep the good numbering when you turn the page of the I/B. Don't change the page numbering. Keep the languages integrity.

#

(GB) OPERATING INSTRUCTIONS

IMPORTANT SAFEGUARDS

lease read these instructions carefully before using the appliance.

Important: People (including children) who are not able to use the appliance in a safe way, due to their physical, sensorial or mental capacity or their lack of experience or knowledge, must never use the appliance except if they are supervised by a person responsible for their safety or if they previously received instructions concerning the safe use of the appliance.

Close supervision is necessary to prevent children from using the appliance as a toy.

- q Please read the instructions carefully before use.
- q Check that your mains voltage corresponds with that stated on your appliance
- q Do not leave the appliance unattended when in use.
- q Never move the appliance or the fondue pot when hot.
- q Do not use the fondue pot with the dust cover on. This is for storage only.
- q Wait until the appliance has cooled down before moving, cleaning or storing it. Always use the plastic handles; do not touch the hot parts of the appliance.
- q From time to time check the appliance for damages. If it is damaged it should be repaired by a competent qualified electrician (*). Should the cord be damaged, it must be replaced by a competent qualified electrician (*).
- q Use your appliance for domestic purposes only in the way indicated in the instruction manual.
- q Do not move the appliance by pulling the cord. Do not wind the cord round the appliance or bend it. Make sure that the cord is not caught in any way. Do not allow the cord to touch the hot parts of the appliance and that nothing comes into contact with the heating element.
- q The temperature of the accessible surfaces may be very high when the appliance is in use. Never touch the hot parts of the appliance, make use of the handles.
- q Do not use near hot surfaces.
- q Never use the appliance outdoors. Always keep it in a dry environment.
- q Do not immerse the appliance in water or any other liquid, neither for cleaning nor for any reason whatsoever. Do not place in the dishwasher.
- q Stand the appliance on a flat and stable surface.
- q Make sure the hot parts of the appliance are not exposed to inflammable materials, such as curtains, tablecloth, ... as a fire might occur. It is recommended that the appliance is placed on a heat resistant mat when in use (in order not to damage the table or surface it is on).
- q Take care not to overheat fat and oil, as these may catch fire.
- q Always use in a well-ventilated area.
- q Only cook fresh food.
- q Use wooden or heat resistant plastic utensils to avoid scratching the non-stick coating on the grill plate and raclette pans.
- q Unplug the appliance when not in use
- q Unplug the appliance before cleaning.
- q Make sure that the appliance has cooled down before cleaning and storing.
- q It is essential to keep the appliance clean as it comes into contact with food.
- q Never use accessories other than those recommended by the manufacturer.
- q All repairs should be made by a competent qualified electrician (*).
- q CAUTION : Always use gauntlets when you want to replace the sauce bowl with the fondue pot.



Fax +32 2 359 95 50

Copies of the I/B. Please reproduce them without any changes except under special instruction from Team International BELGIUM. The page must be reproduced and folded in order to obtain a booklet A5 (+/- 148.5 mm width x 210 mm height). The page must be folded in order to keep the good numbering when you turn the page of the I/B. Don't change the page numbering. Keep the languages integrity.

#

- q **Your appliance must never be switched on through an external timer or any kind of separate remote control system.**

(*) Competent qualified electrician: after sales department of the producer or importer or any person who is qualified, approved and competent to perform this kind of repairs in order to avoid all danger. In any case you should return the appliance to this electrician.

INTRODUCTION

Your new RACLETTE/ GRILL / FONDUE gives you the opportunity for preparing raclettes, grills and oil fondues for up to 8 people. It is ideal for both formal and informal entertaining. It is the perfect complement to your barbecue and useful when your family want to eat at different times.

PREPARING TO USE RACLETTE/GRILL/FONDUE

The RACLETTE/GRILL/FONDUE is designed for guests to select and cook their own food. You should, therefore, place the appliance in the centre of the table and serve the uncooked food on separate dishes.

Raclette parties are fun, but can be messy! It is advisable to place the appliance on a wipe clean surface, rather than your best tablecloth.

Instructions and suggestions for each function of the RACLETTE/GRILL/FONDUE are given, but, of course, you can use all the functions at the same time.

USING FOR RACLETTE/GRILL/FONDUE FOR THE FIRST TIME

- Before using the RACLETTE/GRILL/FONDUE for the first time, wash the grill plate, Raclette pans, sauce bowl, fondue forks and fondue pot in heiß soapy water, rinse and dry thoroughly dry.
- Wipe all the top cooking surfaces of the grill plate and ralette pans with a very thin coating of vegetable oil. This will seal the PTFE cooking surfaces and help to prevent the food sticking and so making cleaning easier.
- Then plug the appliance into the electricity supply.
- Switch on with the illuminated on/off switch under the carrying handle, then heat for ten minutes in a well ventilated room, some smoke may be produced by the heating element. The heating will remove any residue left by the manufacturing process.

COOKING WITH THE RACLETTE/GRILL/FONDUE

Switch on the RACLETTE/GRILL/FONDUE and allow to heat for 15 minutes.

A) Grilling using the top pan

- It is simple to cook all sorts of food by placing them on the hot top pan. Add a little vegetable oil before cooking.
- You might like to try small steaks or sausages; mushrooms, tomatoes and courgettes; prawns, or combine your ingredients to create colourful and delicious kebabs.
- The food will cook much quicker if it cut into thin slices or small cubes.
- Fried eggs and omelettes can also be prepared on the top pan.
- When not using the fondue pot, you should always place the stainless steel sauce bowl in the middle of the top pan. Why not fill it with your favourite sauce to accompany your food?



Fax +32 2 359 95 50

Copies of the I/B. Please reproduce them without any changes except under special instruction from Team International BELGIUM. The page must be reproduced and folded in order to obtain a booklet A5 (+/- 148.5 mm width x 210 mm height). The page must be folded in order to keep the good numbering when you turn the page of the I/B. Don't change the page numbering. Keep the languages integrity.

#

- Serve your grills with a selection of sauces, salad and French bread. For dessert, fruits such as banana and pineapple can be grilled and served with cream or ice cream.

B) Raclette

- The best Raclette is achieved by using traditional Raclette cheese, but you can experiment with other cheeses, for example French Cantal or Greek Halloumi, for a variety of flavours and textures.
- For each person, cut about 100 grams of cheese into 2mm thick slices.
- Put the slices in the Raclette pans and place these under the heating element.
- In 3 to 4 minutes, the cheese will melt and turn golden brown. Season with ground black pepper and serve with potatoes cooked in their skins or fresh, crusty bread.
- Accompany the Raclette with pickles and salad.
- The Raclette pans can also be used for cooking individual eggs or omelettes, bacon, tomatoes, peppers etc.. After cooking the pans may be kept hot by placing them on the top pan.
- A useful hint is that delicate foods are best cooked at the cool positions closest to the carrying handles.

C) Oil Fondue

- Remove the dust cover, never leave this on whilst cooking.
- Fill the fondue pot with vegetable oil up to level between the maximum and minimum marks.
- Allow to heat for 20 minutes before cooking.
- Chop a selection of meats into small cubes.
- Place a cube of meat onto the fondue fork and immerse in the hot oil until browned.
- Warning: Do not use the fondue handles when the appliance is heating. They may be very hot. Do not remove until cool.
- You can marinate the meat before serving and provide dipping sauces to serve with the cooked meats.
- Alternatively, make a simple batter and coat vegetables, such as courgettes and mushrooms, before cooking for about 45 seconds.
- Firm fleshed fish such as tuna and monkfish are also delicious in the fondue.

CLEANING THE RACLETTE/GRILL/FONDUE

- Before cleaning, unplug and wait until the appliance has cooled down.
- Wipe the RACLETTE/GRILL/FONDUE with a damp cloth ensuring no moisture, oil or grease enters the cooling slots. Do not immerse in any liquid.
- The top pan, raclette pans, and fondue forks may be immersed in hot soapy water, we do not recommend dish washing these items.
- Do not clean any of the appliance with any abrasive cleaners, pads or steel wool, as this will damage the surfaces.

PARTY IDEAS AND RECIPES

Informal dinner party menu:

Grilled pork escalope
Minted courgettes
Provencale tomatoes
New potatoes
Mustard cream sauce



Fax +32 2 359 95 50

Copies of the I/B. Please reproduce them without any changes except under special instruction from Team International BELGIUM. The page must be reproduced and folded in order to obtain a booklet A5 (+/- 148.5 mm width x 210 mm height). The page must be folded in order to keep the good numbering when you turn the page of the I/B. Don't change the page numbering. Keep the languages integrity.

#

Buffet menu:

- Selection of meats for the fondue
- Grilled marinated chicken
- Raclette cheese slices
- King prawns
- Kebabs
- Salad
- French bread

Teenagers' party menu:

- Frankfurter sausages
- Small Burgers
- Potato waffles
- Tomato relish
- Onion rings
- Bread rolls

Brunch menu:

- Bacon
- Fried Eggs on top pan or scrambled in the raclette pans.
- Mushrooms
- Sausages
- Tomatoes

French toast

Barbecue extras:

- Tomatoes
- Mushrooms
- Courgette slices
- Peppers
- Baby corn
- Asparagus spears

Recipes ideas:

Mustard cream sauce:

Mix together 2 teaspoons of Dijon mustard and 150ml double cream. Heat the required quantity in the sauce bowl.

Provencale tomatoes:

Make a paste of crushed garlic, salt, chopped parsley and olive oil. Spread onto halved tomatoes. Place in the Raclette pans and cook for 10 minutes.

Minted courgettes:

Brush slices of courgette with olive oil, sprinkle on finely chopped mint and cook in the Raclette pans for 15 minutes.

Batter for vegetables:

Mix together 100g of plain flour, 100ml of water and a pinch of salt. Whisk together and place in bowl. Dip vegetable pieces in this batter and then cook in the oil fondue until golden brown.



Fax +32 2 359 95 50

Copies of the I/B. Please reproduce them without any changes except under special instruction from Team International BELGIUM. The page must be reproduced and folded in order to obtain a booklet A5 (+/- 148.5 mm width x 210 mm height). The page must be folded in order to keep the good numbering when you turn the page of the I/B. Don't change the page numbering. Keep the languages integrity.

#

PROTECTION OF THE ENVIRONMENT- DIRECTIVE 2002/96/EC

In order to preserve our environment and protect human health, the waste electrical and electronic equipment should be disposed of in accordance with specific rules with the



implication of both suppliers and users. For this reason, as indicated by the symbol  on the rating label or on the packaging, your appliance should not be disposed of as unsorted municipal waste. The user has the right to bring it to a municipal collection point performing waste recovery by means of reuse, recycling or use for other applications in accordance with the directive.



Fax +32 2 359 95 50

Copies of the I/B. Please reproduce them without any changes except under special instruction from Team International BELGIUM. The page must be reproduced and folded in order to obtain a booklet A5 (+/- 148.5 mm width x 210 mm height). The page must be folded in order to keep the good numbering when you turn the page of the I/B. Don't change the page numbering. Keep the languages integrity.

#

(FR) MODE D'EMPLOI

POUR VOTRE SECURITE

Lisez attentivement cette notice avant toute utilisation.

Important : Votre appareil n'est pas prévu pour être utilisé par des personnes (y compris les enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou des personnes dénuées d'expérience ou de connaissance, sauf si elles ont pu bénéficier, par l'intermédiaire d'une personne responsable de leur sécurité, d'une surveillance ou d'instructions préalables concernant son utilisation en toute sécurité.

Il convient de surveiller les enfants pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.

- q Avant d'utiliser l'appareil, vérifiez que la tension du réseau correspond bien à celle de l'appareil.
- q Ne laissez jamais votre appareil sans surveillance lorsque celui-ci est en fonctionnement ou sous tension.
- q Ne déplacez jamais l'appareil ou le pot à fondue lorsqu'ils sont encore chauds.
- q N'utilisez pas le pot à fondue avec le couvercle. Ce dernier ne sert que pour le rangement.
- q Attendez que votre appareil soit complètement froid avant de le déplacer, le nettoyer ou le ranger. Toujours porter l'appareil par les poignées.
- q Vérifiez régulièrement l'état de votre appareil et s'il est endommagé de quelque façon que ce soit, faites-le vérifier et réparer par un service qualifié compétent(*). Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être obligatoirement remplacé par un service qualifié compétent(*).
- q Utilisez l'appareil uniquement pour des usages domestiques et de la manière indiquée dans la notice.
- q Ne déplacez jamais l'appareil en tirant sur le câble. Veillez à ce que le cordon d'alimentation ne puisse être accidentellement accroché et ce, afin d'éviter toute chute de l'appareil. Evitez d'enrouler le cordon autour de l'appareil et ne le tordez pas. Veillez à ce que le cordon n'entre pas en contact avec des surfaces chaudes de l'appareil.
- q Vous-même, veillez à ne pas toucher les surfaces chaudes de l'appareil. N'utilisez les poignées en plastique que lorsque l'appareil a refroidi. Prenez également garde que rien ne doit rentrer en contact avec l'élément chauffant de l'appareil.
- q N'utilisez pas l'appareil près de sources de chaleur.
- q Veillez à ne pas utiliser l'appareil à l'extérieur et entreposez-le dans un endroit sec.
- q Ne plongez jamais l'appareil dans l'eau ou dans tout autre liquide ni pour son nettoyage ni pour tout autre raison. Ne le mettez jamais au lave vaisselle.
- q Posez cet appareil sur une table ou un support suffisamment stable pour éviter sa chute.
- q Veillez à ce que les parties chaudes de l'appareil ne rentrent pas en contact avec des matériaux facilement inflammables comme les rideaux, la nappe,... lorsqu'il est en fonctionnement car le feu pourrait se déclarer. Il est conseillé de placer un revêtement thermifuge entre votre table et l'appareil (dans le but également de ne pas laisser des marques, provoquées par la chaleur, sur votre nappe ou table).
- q Les préparations à l'huile ou à la graisse peuvent s'enflammer si elles sont surchauffées. Soyez donc extrêmement prudent
- q Veillez à ventiler la pièce durant le fonctionnement
- q Ne faites cuire que des aliments appropriés à la cuisson et propres à la consommation.
- q Veillez à ne pas griffer le revêtement spécial de la surface à griller et des poêlons à raclette car vous pourriez alors retrouver des éclats du revêtement dans la nourriture. Utilisez une spatule en bois classique ou en plastique spécialement étudié pour résister à la chaleur.



Fax +32 2 359 95 50

Copies of the I/B. Please reproduce them without any changes except under special instruction from Team International BELGIUM. The page must be reproduced and folded in order to obtain a booklet A5 (+/- 148.5 mm width x 210 mm height). The page must be folded in order to keep the good numbering when you turn the page of the I/B. Don't change the page numbering. Keep the languages integrity.

#

- q Débranchez votre appareil lorsqu'il n'est pas en utilisation.
- q La prise doit être retirée avant de nettoyer l'appareil.
- q Veuillez laisser refroidir votre appareil avant nettoyage et avant rangement.
- q Il est indispensable de garder cet appareil propre étant donné qu'il est en contact direct avec la nourriture.
- q Ne pas utiliser des accessoires non recommandés par le fabricant, cela peut présenter un danger pour l'utilisateur et risque d'endommager l'appareil.
- q Toute réparation doit être réalisée par un service qualifié compétent (*).
- q ATTENTION : Utilisez toujours des gants isothermes lorsque vous décidez d'enlever le saucier pour remettre le pot à fondue.
- q **Votre appareil ne doit jamais être mis en fonctionnement par le biais d'une minuterie extérieure ou d'un autre système de commande à distance séparé.**

(*) Service qualifié compétent: Service après vente du fabricant ou de l'importateur ou une personne qualifiée, reconnue et habilitée à faire ce genre de réparation afin d'éviter tout danger. Dans tous les cas, veuillez retourner l'appareil auprès de ce service.

INTRODUCTION

Votre nouvelle RACLETTE/GRILL/FONDUE vous donne l'opportunité de préparer des raclettes, des grillades et des fondues pour 8 personnes. Il est idéal aussi bien pour les repas de famille que pour les repas entre amis. C'est le complément parfait du barbecue et sera très utile lorsque votre famille voudra manger à des heures différentes.

PRÉPARATION DE LA RACLETTE/GRILL/FONDUE

La RACLETTE/GRILL/FONDUE est prévue pour que chaque invité puisse choisir et cuire lui-même la nourriture qu'il désire. Posez l'appareil au milieu de la table et servez la nourriture à cuire sur un plateau ou une planche en bois.

Les "raclette party" sont amusantes, mais peuvent être très salissantes! Il est conseillé de placer l'appareil sur une surface à nettoyage facile plutôt que sur votre plus belle nappe.

Les instructions et suggestions sont données pour toutes les fonctions de l'appareil, mais, bien entendu, vous pouvez utiliser toutes les fonctions en même temps.

PREMIERE UTILISATION

- Avant la première utilisation, lavez soigneusement les poêlons, les piques et le pot à fondue, le saucier, ainsi que la surface à griller dans de l'eau chaude savonneuse. Ensuite rincer et sécher soigneusement.
- Avant la première utilisation, veuillez S.V.P. lubrifier la surface à griller et les poêlons à raclette avec de l'huile. Cela empêchera les aliments de coller et facilitera ainsi le nettoyage.
- Branchez l'appareil et allumez l'appareil en appuyant sur le bouton on/off qui se trouve sous la poignée.
- Lors de la première utilisation, la résistance peut dégager une certaine odeur ainsi que de la fumée. Ceci est dû à la présence de graisse protégeant sa surface. C'est pourquoi nous vous recommandons d'allumer l'appareil durant au moins 10 minutes sans nourriture (aérez la pièce durant cette opération).

MODE D'EMPLOI

Allumez l'appareil et préchauffez pendant une quinzaine de minutes à la température la plus élevée.



Fax +32 2 359 95 50

Copies of the I/B. Please reproduce them without any changes except under special instruction from Team International BELGIUM. The page must be reproduced and folded in order to obtain a booklet A5 (+/- 148.5 mm width x 210 mm height). The page must be folded in order to keep the good numbering when you turn the page of the I/B. Don't change the page numbering. Keep the languages integrity.

#

A) Grill

- Il est très facile de cuire toutes sortes d'aliments en les plaçant sur la surface à griller. Ajouter un petit peu d'huile avant la cuisson.
- Vous pouvez essayer de cuire des petits steaks ou des saucisses; des champignons, des tomates, des courgettes ou des crevettes; ou encore combiner vos ingrédients pour créer de délicieux et colorés kebabs.
- Découpez les aliments en petits morceaux ou en fines tranches. Vous diminuez ainsi le temps de cuisson.
- Vous pouvez également cuire des oeufs sur le plat et des omelettes.
- Lorsque vous n'utilisez pas le pot à fondue, il est préférable de placer le saucier en inox au milieu de la plaque. Pourquoi ne pas y mettre votre sauce favorite pour accompagner vos aliments?
- Accompagnez vos grillades de différentes sauces, salades ou de baguette. Comme dessert vous pouvez faire griller des fruits tels que des bananes ou des ananas et les napper de crèmes ou de glace.

B) Raclette

- La raclette est un plat typique de Suisse. Vous obtiendrez une bonne raclette en utilisant le fromage Raclette original, mais vous pouvez expérimenter d'autres types de fromages tels que le Cantal ou l'Halloumi pour varier les goûts.
- Il faut compter environ 150 à 250 grammes de fromage par personne. Coupez le fromage en tranches d'environ 2 mm d'épaisseur.
- Disposez le fromage dans chacun des poêlons à raclette et mettez-les dans l'appareil. Le fromage fond après 3 à 4 minutes.
- Dès que le fromage prend une belle couleur brun-doré, vous pouvez le servir chaud sur les assiettes ou le napper sur les pommes de terre en chemise. Saupoudrer de poivre noir, fraîchement moulu.
- La raclette s'accompagne de petits oignons, de cornichons et de salade.
- Les poêlons à raclette peuvent aussi être utilisés pour cuire des œufs ou des omelettes, du bacon, des tomates, des poivrons etc... Après la cuisson, vous pouvez placer les poêlons sur la plaque afin de les garder chauds.
- Si vous voulez cuire des aliments plus raffinés, il vaut mieux les placer aux endroits les moins chauds situés près des poignées.

C) Fondue

- Retirez toujours le couvercle lors de la cuisson.
- Remplir le pot à fondue en s'assurant que le niveau d'huile se positionne bien entre les deux repères min. et max. .
- Attendre 20 minutes avant de cuire, le temps que l'huile aie atteint la température souhaitée.
- Coupez la viande en petits dés (2 à 5 cm de côté).
- Enfouchez ces dés de viandes sur vos piques à fondue et plongez-les dans l'huile chaude.
- N'utilisez les poignées du pot à fondue que lorsque l'appareil a refroidi, car celles-ci peuvent être très chaudes.
- Vous pouvez mariner la viande avant de servir et prévoir de la sauce pour l'accompagner.
- Vous pouvez également faire une simple pâte à frire et enrober des légumes, tels que courgettes ou champignons, avant de les faire cuire pendant environ 45 secondes.



Fax +32 2 359 95 50

Copies of the I/B. Please reproduce them without any changes except under special instruction from Team International BELGIUM. The page must be reproduced and folded in order to obtain a booklet A5 (+/- 148.5 mm width x 210 mm height). The page must be folded in order to keep the good numbering when you turn the page of the I/B. Don't change the page numbering. Keep the languages integrity.

#

- Les poissons à chair ferme, tels que le thon ou la lotte, sont également délicieux en fondue.

NETTOYAGE

- Veuillez retirer la fiche de la prise de courant et attendre que l'appareil refroidisse avant de le nettoyer.
- Frotter la RACLETTE/GRILL/FONDUE à l'aide d'un chiffon légèrement humide, en vous assurant que l'humidité, l'huile ou la graisse ne s'infiltre pas dans les aérations de refroidissement de l'appareil. N'immergez pas l'appareil dans l'eau ou tout autre liquide.
- Les poêlons, les piques et le pot à fondue, le saucier, ainsi que la surface à griller peuvent être lavés dans de l'eau chaude savonneuse, mais pas au lave-vaisselle.
- Ne nettoyez jamais votre appareil à l'aide de produits abrasifs ou d'un tampon métallique car cela abîmerait le revêtement.

QUELQUES IDÉES DE RECETTES

Menu de fêtes et soirées:

Escalope de porc grillée
Courgettes à la menthe
Tomates provençales
Pommes de terre 'nouvelles'
Sauce moutarde

Menu buffet:

Sélection de viandes pour fondue
Poulet mariné grillé
Tranches de fromage raclette
Crevettes géantes
Kebabs
Salade
Baguette

Menu de fêtes et soirées (jeunes):

Saucisses de Francfort
Hamburgers
Pommes frites
Sauce tomate
Oignons
Petits pains

Menu "brunch":

Bacon
Oeufs sur le plat (plaque) ou brouillés (poêlons)
Champignons
Saucisses
Tomates
Toast

Accompagnement barbecue:

Tomates
Champignons
Courgettes



Fax +32 2 359 95 50

Copies of the I/B. Please reproduce them without any changes except under special instruction from Team International BELGIUM. The page must be reproduced and folded in order to obtain a booklet A5 (+/- 148.5 mm width x 210 mm height). The page must be folded in order to keep the good numbering when you turn the page of the I/B. Don't change the page numbering. Keep the languages integrity.

#

Poivrons
Maïs
Pointes d'asperges
Idées de recettes:

Sauce moutarde:

Mélanger 2 cuillères à café de moutarde de Dijon et 150 ml de double crème. Chauffer la quantité désirée dans le saucier.

Tomates provençales:

Faire une pâte à base d'ail écrasé, de sel, de persil haché et d'huile d'olive. Répandre sur des demi-tomates. Mettre dans les poêlons à raclette et cuire pendant 10 minutes.

Courgettes à la menthe:

Badigeonner des tranches de courgettes avec de l'huile d'olive, garnir de menthe hachée et cuire dans les poêlons à raclette pendant 15 minutes.

Pâte à frire pour légumes:

Mélanger 100 gr de farine, 100 ml d'eau et une pincée de sel. Mélanger avec un fouet et mettre dans le bol. Rouler les morceaux de légumes dans cette pâte à frire, et les plonger ensuite dans l'huile de fondue jusqu'à ce qu'ils soient bruns/dorés.

PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT – DIRECTIVE 2002/96/CE

Afin de préserver notre environnement et notre santé, l'élimination en fin de vie des appareils électriques et électroniques doit se faire selon des règles bien précises et nécessite l'implication de chacun, qu'il soit fournisseur ou utilisateur. C'est pour cette raison que votre



appareil, tel que le signale le symbole  apposé sur sa plaque signalétique ou sur l'emballage, ne doit en aucun cas être jeté dans une poubelle publique ou privée destinée aux ordures ménagères. L'utilisateur a le droit de déposer l'appareil gratuitement dans des lieux publics de collecte procédant à un tri sélectif des déchets pour être soit recyclé, soit réutilisé pour d'autres applications conformément à la directive.



Fax +32 2 359 95 50

Copies of the I/B. Please reproduce them without any changes except under special instruction from Team International BELGIUM. The page must be reproduced and folded in order to obtain a booklet A5 (+/- 148.5 mm width x 210 mm height). The page must be folded in order to keep the good numbering when you turn the page of the I/B. Don't change the page numbering. Keep the languages integrity.

#

NL GEBRUIKSAANWIJZING

BELANGRIJKE VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN

Lees de gebruiksaanwijzing aandachtig alvorens u uw toestel gebruikt.

Belangrijk: Personen (kinderen inbegrepen) die wegens hun fysieke, sensorische of mentale capaciteiten, of wegens hun gebrek aan ervaring of kennis, het toestel niet veilig kunnen gebruiken, mogen dit toestel niet zonder toezicht of instructies van een verantwoordelijke persoon gebruiken. Hou kinderen goed in het oog om te vermijden dat ze met het toestel spelen.

- q Controleer of de netspanning overeenkomt met deze van het toestel vooraleer het te gebruiken.
- q Laat uw toestel tijdens het gebruik nooit zonder toezicht.
- q Verplaats het toestel of de fonduset nooit wanneer deze nog warm zijn.
- q Gebruik de fonduset nooit met het deksel, deze dient enkel voor het opbergen.
- q Wacht tot het toestel volledig is afgekoeld alvorens het te reinigen of op te bergen. Gebruik steeds de handvaten om het toestel te verplaatsen.
- q Controleer regelmatig of het toestel niet beschadigd is. Indien het beschadigd is, gelieve het te laten herstellen door een bekwaame gekwalificeerde dienst. Een beschadigd snoer dient te worden vervangen door een bekwaame gekwalificeerde dienst(*).
- q Gebruik het toestel enkel voor huishoudelijk gebruik en op de wijze zoals vermeld in de gebruiksaanwijzing.
- q Trek nooit aan het snoer om het toestel te verplaatsen. Zorg dat het electriciteits snoer nergens kan achterhaken en daardoor de val van het toestel veroorzaken. Draai het snoer niet rond het toestel en plooi het niet. Zorg ervoor dat het snoer niet in aanraking komt met de warme onderdelen van het toestel.
- q Zorg er zelf voor dat u evenmin de warme delen van het toestel aanraakt. Gebruik de plastic handvatten. Zorg ervoor dat niets in aanraking komt met het verwarmingselement.
- q Gebruik het toestel niet in de nabijheid van warmtebronnen.
- q Gebruik het toestel niet buiten en berg het op in een droge plaats.
- q Dompel het toestel nooit onder in water of in enige andere vloeistof, noch om het te reinigen, noch om welke andere reden ook. Steek het nooit in een afwasmachine.
- q Zet het toestel op een tafel of op een voldoende stabiel oppervlak zodat het niet valt.
- q Zorg ervoor dat de warme onderdelen van het toestel niet in aanraking komen met gemakkelijk ontvlambare materialen, zoals gordijnen, een tafelkleed, ... en dergelijk vermits deze in brand zouden kunnen vliegen. Het is aangeraden een warmtewerende bedekking tussen de tafel en het toestel te leggen (eveneens om geen sporen tengevolge van de warmte op uw tafellaken of tafel na te laten).
- q Olie- of vetbereidingen kunnen in brand vliegen bij oververhitting. Wees dus voorzichtig.
- q Verlucht de plaats tijdens de werking.
- q Kook enkel eetwaren geschikt om te koken en voor consumptie.
- q Zorg ervoor de speciale bekleding van uw grill en van de pannetjes niet te bekrassen vermits u stukjes ervan in het voedsel zou kunnen terugvinden. Gebruik een klassieke houten spatel of een warmtebestendige plastic spatel.
- q Schakel het toestel uit als het niet in gebruik is.
- q De stekker dient uit het stopcontact verwijderd te worden vooraleer het toestel te reinigen.
- q Wacht tot het toestel volledig afgekoeld is alvorens het te reinigen of op te bergen.
- q Het is noodzakelijk om het toestel proper te houden vermits het in direct contact komt met eetwaren.



Fax +32 2 359 95 50

Copies of the I/B. Please reproduce them without any changes except under special instruction from Team International BELGIUM. The page must be reproduced and folded in order to obtain a booklet A5 (+/- 148.5 mm width x 210 mm height). The page must be folded in order to keep the good numbering when you turn the page of the I/B. Don't change the page numbering. Keep the languages integrity.

#

- q Gebruik geen accessoires die niet door de fabrikant aanbevolen werden. Dit kan gevaarlijk zijn voor de gebruiker en het toestel beschadigen.
- q Alle herstellingen dienen te gebeuren door een bekwame gekwalificeerde dienst (*).
- q OPGELET : Gebruik de ovenhandschoenen om de sauspan te vervangen door de fonduepot.
- q **Uw toestel mag nooit worden aangezet door middel van een externe timer of een separaat systeem met afstandsbediening.**

(*) Bekwame gekwalificeerde dienst : naverkoopdienst van de fabrikant of invoerder, die erkend en bevoegd is om dergelijke herstellingen te doen zodat elk gevaar vermeden wordt. Gelieve het toestel bij problemen naar deze dienst terug te brengen.

INLEIDING

Uw nieuwe RACLETTE/GRILL/FONDUE biedt u de mogelijkheid om raclettes, grillades en fondues te bereiden voor 8 personen. Hij is ideaal voor een familiediner alsook voor een diner onder vrienden. Het is de perfecte aanvulling van uw barbecue en zal zeer nuttig zijn wanneer uw gezin op verschillende tijdstippen wenst te eten.

VOORBEREIDING VAN DE RACLETTE/GRILL/FONDUE

De RACLETTE/GRILL/FONDUE zorgt ervoor dat elke genodigde zelf zijn gekozen voedsel bereidt. Plaats het toestel in het midden van de tafel en serveer het te bereiden voedsel op een schotel of op een houten plank.

De raclette parties zijn zeer aangenaam, maar kunnen vuilmakend zijn. Er wordt aangeraden om het toestel op een gemakkelijk te reinigen oppervlak te plaatsen eerder dan op uw mooi tafelkleed.

De instructies en suggesties worden gegeven voor alle functies van het toestel, maar natuurlijk kunt u alle functies tegelijkertijd gebruiken.

EERSTE INGEBRUIKNAME

- Vóór het eerste gebruik reinigt u grondig met een warm zeepsopje de pannetjes, de vorkjes, de fonduekom, de sauskom, alsook het grilloppervlak. Vervolgens spoelt u en droogt u de onderdelen grondig af.
- Vóór het eerste gebruik moet u het grilloppervlak en de pannetjes invetten. Dit gaat het kleven van voedsel tegen en vergemakkelijkt de reiniging.
- Steek de stekker in het stopcontact en schakel het toestel aan door op de knop on/off te drukken die zich onder het handvat bevindt.
- Bij het eerste gebruik kunnen er geurtjes en rook ontstaan. Dit is normaal, het zijn resten van olieën die bij fabricage niet verwijderd werden. Het is daarom aangeraden het toestel gedurende 10 minuten op de hoogste stand voor te verwarmen (gelieve het lokaal te luchten).

GEBRUIKSAANWIJZING

Schakel het toestel in en verwarm voor gedurende een 15tal minuten op de hoogste temperatuur.



Fax +32 2 359 95 50

Copies of the I/B. Please reproduce them without any changes except under special instruction from Team International BELGIUM. The page must be reproduced and folded in order to obtain a booklet A5 (+/- 148.5 mm width x 210 mm height). The page must be folded in order to keep the good numbering when you turn the page of the I/B. Don't change the page numbering. Keep the languages integrity.

#

A) Grill

- Het is zeer gemakkelijk om allerlei voedsel op het grilloppervlak te bereiden. Voeg een beetje olie toe alvorens te grillen.
- U kunt proberen om kleine steaks of worstjes te bakken; champignons, tomaten, courgetten of garnalen, of een combinatie van ingrediënten
- Snijd het voedsel in kleine stukjes of reepjes om de kooktijd te verminderen.
- U kunt eveneens eieren of omeletten bakken op de grillplaat.
- Indien u de fonduekom niet gebruikt, is het aangeraden om de inox sauskom in het midden van de plaat te zetten. Waarom doet u er niet uw lievelingsaus in voor het begeleiden van uw diner.
- Serveer bij uw grillades verschillende sauzen, salades en stokbrood. Als dessert kunt u fruit grillen zoals bananen, ananas en ze opdienen met een crème of ijs.

B) Raclette

- Raclette is een typisch Zwitsers gerecht. Voor een goede raclette gebruikt u originele raclettekaas. Neem ongeveer 150 tot 250 gram per persoon. Snij de kaas in schijven van 2mm.
- Leg de kaas in de pannetjes en plaats deze vervolgens in het toestel. De kaas zal smelten na 3 à 4 minuten.
- Wanneer de kaas een goudbruine kleur krijgt mag hij geserveerd worden, hetzij in de pannetjes, hetzij over de aardappelen. Kruiden met vers gemalen zwarte peper.
- Raclette wordt begeleid door ajointjes, augurken en salade.
- De pannetjes kunnen ook gebruikt worden voor de bereiding van eieren, omelettes, spek, tomaten, paprika's enz... De pannetjes kunnen na de bereiding warm worden gehouden op de plaat.
- Indien u fijnere ingrediënten wil bereiden kunt u de pannetjes beter plaatsen op de minst warme plaatsen namelijk dicht bij de handvatten.

C) Fondue

- Gelieve steeds het deksel te verwijderen tijdens de bereiding.
- De fonduekom moet gevuld worden met olie tot op het niveau van de streepjes minimum en maximum.
- 20 minuten wachten alvorens met de bereiding te starten, de tijd omdat de olie de gewenste temperatuur zou bereiken.
- Snijd het vlees in kleine blokjes van 2 à 5 cm.
- Prik de vleesblokjes op de fonduevorkjes en dompel ze in de hete olie.
- Gebruik de handvatten van de fonduekom enkel wanneer het toestel volledig afgekoeld is, de handvatten kunnen zeer warm worden.
- U kunt het vlees voor gebruik marineren en er saus bij serveren.
- U kunt ook een frituurdeegje klaarmaken en hierin de groenten (zoals courgettes, champignons) dompelen alvorens ze in de hete olie te bakken gedurende 45 seconden.
- Vaste vis zoals tonijn of lotte, is ook zeer lekker voor fondue.

REINIGING

- Haal de stekker uit het stopcontact na het gebruik of als u het toestel wilt reinigen. Laat het apparaat eerst afkoelen.
- Wrijf de RACLETTE/GRILL/FONDUE met behulp van een vochtige doek. Let erop dat er geen vocht of olie via de koelspleten naar binnen sijpelt. Dompel het toestel niet onder in water of in andere vloeistoffen.



Fax +32 2 359 95 50

Copies of the I/B. Please reproduce them without any changes except under special instruction from Team International BELGIUM. The page must be reproduced and folded in order to obtain a booklet A5 (+/- 148.5 mm width x 210 mm height). The page must be folded in order to keep the good numbering when you turn the page of the I/B. Don't change the page numbering. Keep the languages integrity.

#

- De pannetjes, de vorkjes, de fonduekom, de sauskom, alsook de grillplaat mogen gereinigd worden in een warm zeepsopje, maar nooit in het afwasmachine.
- Schuur nooit de binnen- of buitenkant en gebruik geen staalwol, omdat u anders de oppervlakten ernstig beschadigt.

ENKELE RECEPTIDEEËN

Feestmenu:

Gegrilde vlees escalope
Courgettes met munt
Provençaalse tomaten
'Nieuwe' aardappelen
Mosterdsaus

Menu buffet:

Selectie van fonduevlees
Gemarineerde gegrilde kip
Snedes van raclettekaas
Grote garnalen
Kebabs
Salade
Stokbrood

Feestmenu voor Tieners:

Frankfurter worsten
Hamburgers
Frietten
Tomatensaus
Uitjes
Klein broodjes

Brunch:

Spek
Roerei op de bakplaat of gehookt in de pan
Champignons
Penzen
Tomaten
Toast

Garnituur Barbecue:

Tomaten
Champignons
Courgettes
Paprika's
Mais
Asperges

Receptideeën:

Mosterdsaus:

Meng 2 koffielepels mosterd met 150 ml room. Verwarm de gewenste hoeveelheid in de sauspan.

Provençaalse tomaten:



Fax +32 2 359 95 50

Copies of the I/B. Please reproduce them without any changes except under special instruction from Team International BELGIUM. The page must be reproduced and folded in order to obtain a booklet A5 (+/- 148.5 mm width x 210 mm height). The page must be folded in order to keep the good numbering when you turn the page of the I/B. Don't change the page numbering. Keep the languages integrity.

#

Maak een pasta van de knofloode, zout, gehakte peterselie en olijfolie. Giet dit over de gehakeerde tomaten. Verdeel over de raclettepannetjes en laat een 10-tal minutjes koken.

Courgettes met munt:

Dompel de sneedjes courgette onder in de lijfolie garneer deze met gehakte muntblaadjes en laat een 15-tal minutjes koken in de raclettepannetjes.

Bladerdeeg voor groenten:

Meng 100 gr. Bloem, 100 ml water en een snuifje zout en giet dit mengsel in de sauspan.

Rol de groenten in deze deeg en bak ze in de fondueolie tot ze goud/bruin zijn.

MILIEUBESCHERMING – RICHTLIJN 2002/96/EG

Om ons milieu en onze gezondheid te beschermen, moet afgedankte elektrische en elektronische apparatuur in overeenstemming met welbepaalde regels weggegooid worden. Dit vergt zowel de inzet van de leveranciers als van de gebruikers. Om deze reden mag uw



apparaat, zoals op het typeplaatje of op de verpakking aangegeven door het symbool , niet met het gewone huisvuil weggegooid worden. De gebruiker heeft het recht het toestel gratis naar een gemeentelijk centrum van gescheiden inzameling te brengen waar het overeenkomstig de richtlijn hergebruikt, gerecycleerd of voor andere doeleinden gebruikt zal worden.



Fax +32 2 359 95 50

Copies of the I/B. Please reproduce them without any changes except under special instruction from Team International BELGIUM. The page must be reproduced and folded in order to obtain a booklet A5 (+/- 148.5 mm width x 210 mm height). The page must be folded in order to keep the good numbering when you turn the page of the I/B. Don't change the page numbering. Keep the languages integrity.

#

SP MANUAL DE INSTRUCCIONES

CONSEJOS DE SEGURIDAD

Lea detenidamente el modo de empleo antes de utilizar el aparato.

Importante: Las personas (incluidos niños) con incapacidades físicas, sensoriales o mentales, o sin experiencia o conocimiento nunca deben utilizar el aparato, salvo si están bajo la vigilancia de una persona responsable de su seguridad o si recibieron previamente instrucciones con respecto al uso seguro del aparato.

Es necesario vigilar a los niños para que no jueguen con el aparato.

- q Antes de utilizar el aparato, compruebe que el voltaje de la red eléctrica coincide con el del aparato
- q No deje nunca su aparato sin vigilancia cuando esté en marcha.
- q No mueva nunca la cacerola para fondue cuando esté caliente.
- q No utilice la cacerola para fondue con la tapa. Sirve sólo para guardar el aparato.
- q Deje enfriar el aparato antes de desplazarlo, limpiarlo o recogerlo. Utilice siempre el asa para agarrar el aparato.
- q Compruebe de vez en cuando que el aparato no esté dañado y no utilice su aparato si el cable o el aparato están dañados por el motivo que sea. Cualquier reparación debe ser realizada por un servicio cualificado competente(*). Si el cable está dañado, debe ser reemplazado por un servicio cualificado competente(*)
- q Utilice el aparato sólo para usos domésticos y de la manera indicada en el modo de empleo.
- q No mueva nunca el aparato estirando del cable. Coloque el aparato sobre una mesa o un soporte lo suficiente estable y procure que el cable no se enganche en alguna parte, a fin de evitar posibles caídas del mismo. Evite enrollar el cable alrededor del aparato y no lo tuerza. Procure que el cable no entre en contacto con las superficies calientes del aparato.
- q Procure no tocar las superficies calientes. Utilice las asas de plástico sólo cuando el aparato esté enfriado. Tenga también cuidado que nada entre en contacto con el elemento calefactor.
- q No utilice el aparato cerca de fuentes de calor.
- q Procure no utilizar el aparato en el exterior y colóquelo en un sitio seco.
- q No sumerja nunca el aparato en el agua o en cualquier otro líquido ni para su limpieza ni por cualquier otra razón. No lo introduzca nunca en el lavavajillas.
- q Coloque el aparato sobre una mesa o un soporte estable para evitar su caída.
- q Procure que el aparato no entre en contacto con materiales fácilmente inflamables como cortinas, tejidos, etc. ..., cuando esté en funcionamiento, ya que podría provocar un incendio. Es recomendable colocar un revestimiento ignífugo entre la mesa y el aparato para no dejar marcas provocadas por el calor sobre su mantel o mesa.
- q Los preparados con aceite o grasa pueden inflamarse si alcanzan mucha temperatura. Sea extremadamente prudente.
- q Ventile la estancia durante el funcionamiento.
- q Cocine sólo alimentos apropiados a la cocción y al consumo culinario.
- q Procure no rallar el revestimiento especial de la placa grill y de las pequeñas sartenes, podrían quedar fragmentos del revestimiento en la comida. Utilice una espátula de madera o plástico resistente al calor.
- q Desenchufe el aparato siempre que no lo utilice.
- q La clavija eléctrica debe ser desenchufada antes de limpiar el aparato.
- q Deje enfriar el aparato antes de limpiarlo o guardarlo.



Fax +32 2 359 95 50

Copies of the I/B. Please reproduce them without any changes except under special instruction from Team International BELGIUM. The page must be reproduced and folded in order to obtain a booklet A5 (+/- 148.5 mm width x 210 mm height). The page must be folded in order to keep the good numbering when you turn the page of the I/B. Don't change the page numbering. Keep the languages integrity.

#

- q Es indispensable guardar el aparato limpio, ya que está en contacto directo con los alimentos.
- q No utilice accesorios no recomendados por el fabricante, ello puede conllevar un riesgo para el usuario y dañar el aparato.
- q Si el cable está dañado, debe ser reemplazado por un servicio cualificado competente(*)
- q CUIDADO: Utilice siempre manoplas para sustituir la salsera por la cacerola para fondue.
- q **Su aparato nunca debe ser puesto en marcha mediante un minuterio externo o un sistema de mando a distancia separado.**

(*) Servicio técnico cualificado: Servicio técnico del fabricante o del importador o una persona cualificada, reconocida y habilitada a fin de evitar cualquier peligro. En cualquier caso devuelva el aparato al servicio técnico.

INTRODUCCIÓN

Su nueva RACLETTE/GRILL/FONDUE le da la oportunidad de preparar raclettes, grills y fondue de aceite para 8 personas. Es ideal para comidas formales e informales. Es el complemento perfecto para barbacoas y muy útil cuando su familia quiera comer a diferentes horas.

PREPARANDO LA UTILIZACIÓN DE LA RACLETTE/GRILL/FONDUE

La RACLETTE/GRILL/FONDUE está diseñada para que los invitados seleccionen y cocinen su propia comida. Debería, por consiguiente, poner el aparato en el centro de la mesa y servir la comida sin cocinar en platos separados.

Las fiestas de raclettes pueden ser divertidas, pero pueden llegar a ser desastrosas! Es aconsejable poner el aparato en un trapo sobre una superficie limpia, en lugar de un mantel de mesa.

Las instrucciones y sugerencias para cada función de la RACLETTE/GRILL/FONDUE están dadas, pero, por supuesto, puede utilizar todas estas funciones al mismo tiempo.

UTILIZACIÓN DE LA RACLETTE/GRILL/FONDUE POR PRIMERA VEZ

- Antes de utilizar la por primera vez, limpie el plato del grill, las cacuelas de la raclette, el cuenco de las salsas, los tenedores de la fondue y la olla de la fondue en agua caliente con jabón, enjuague los y seque los.
- Limpie todas las cimas de las superficies de cocción del plato de la parrilla y las cacerolas de la raclette con una capa muy delgada de aceite vegetal. Esto sellará el PTFE de las superficies de cocción y ayuda a prevenir que la comida se pegue y hace más fácil la limpieza. Entonces enchufe el aparato en el suministrador de electricidad.
- Encienda con el encendedor de on/off situado bajo el asa, entonces caliente lo durante diez minutos en un cuarto bien ventilado, el humo puede ser producido por el elemento calorífico. El calor removerá cualquier residuo salido por el proceso industrial.

COCINAR CON LA RACLETTE/GRILL/FONDUE

Encienda la y espere a que se caliente durante 15 min.

A) Asar utilizando la placa superior

- Es muy simple cocinar todo tipo de comida colocando la en la placa superior caliente. Añada un poco de aceite vegetal antes de cocinar.



Fax +32 2 359 95 50

Copies of the I/B. Please reproduce them without any changes except under special instruction from Team International BELGIUM. The page must be reproduced and folded in order to obtain a booklet A5 (+/- 148.5 mm width x 210 mm height). The page must be folded in order to keep the good numbering when you turn the page of the I/B. Don't change the page numbering. Keep the languages integrity.

#

- Podría gustarle intentar carnes o salchichas: champiñones, tomates y gambas, o combinar sus ingredientes para crear unos deliciosos y coloridos kebabs.
- La comida se cocinará mucho más rápida si la corta en finas lonchas o en pequeños cubos.
- Freír huevos o tortillas se pueden preparar en la placa superior.
- Cuando no utilice el cuenco de la fondue, siempre debe poner el cuenco de la salsa limpio en el medio de la cacerola de la placa superior. ¿ Por qué no rellenarlo con su salsa favorita para acompañar su comida?
- Sirva el grill con una selección de salsas, ensaladas y pan francés. De postre, frutas como el plátano y la piña pueden ser asados y servidos con una crema o helado.

B) Raclette

- La mejor Raclette se logra utilizando la tradicional raclette de queso, pero puede experimentar con otros quesos, por ejemplo el Cantal francés o el Hallourí griego, para una variedad de sabores y textura.
- Para cada persona, corte alrededor de 100 gramos de queso en cortadas gruesas de 2 mm.
- Ponga las cortadas en la placa de la raclette y colóquela debajo del elemento calorífico.
- En 3 ó 4 minutos, el queso se fundirá y se volverá dorado.
- Sazone con pimienta negra y sirva la con patatas cocidas con sus pieles o pan fresco crujiente.
- Acompañe la raclette con embutidos y ensalada.
- La placa de la raclette también puede utilizarse para cocinar individualmente huevos o tortillas, bacon, tomates, piñonitos, etc...
- Después de cocinar las placas deberían conservarse calientes situando las en la placa superior.
- Un útil consejo es que las comidas delicadas se cocinan mejor en las posiciones frías cerca de las asas.

C) Fondue de aceite

- Quite la tapa, nunca la deje aún estando cocinando.
- Rellene el cuenco de la fondue con aceite vegetal sobre el nivel entre las marcas de máximo y mínimo.
- Caliente lo durante 20 minutos antes de cocinar.
- Corte una selección de carne en pequeños cubos.
- Sitúe un dado de carne dentro del tenedor de la fondue y sumerja lo en aceite hirviendo hasta que se dore.
- Precaución: No coja las asas de la fondue cuando el aparato está caliente. Pueden llegar a estar muy calientes. No lo remueva hasta que se enfríe
- Puede adobar la carne antes de servirla y proveer de salsas para servirla con la carne.
- Alternativamente, haga un simple baido y cubra lo de verduras, como champiñones, antes de cocinar durante 45 segundos.
- También peces descamados como atún y rape son también deliciosos en la fondue.

LIMPIANDO LA RACLETTE/GRILL/FONDUE

- Desenchufar el aparato y dejarlo enfriar antes de limpiarlo.
- Limpie el aparato con un pano húmedo limpio evitando que entre grasa en las aberturas. No sumerja en agua o cualquier otro líquido el aparato.



Fax +32 2 359 95 50

Copies of the I/B. Please reproduce them without any changes except under special instruction from Team International BELGIUM. The page must be reproduced and folded in order to obtain a booklet A5 (+/- 148.5 mm width x 210 mm height). The page must be folded in order to keep the good numbering when you turn the page of the I/B . Don't change the page numbering. Keep the languages integrity.

#

- La placa superior, la placa de la raclette, y los tenedores de la fondue deberán ser introducidos en agua caliente con jabón, no recomendamos que estos productos se introduzcan en el lavaplatos.
- No limpie el interior ni el exterior con productos abrasivos o con estropaio de aluminio.

BUENAS IDEAS Y RECETAS

Menú informal para cenas divertidas:

Escalope de cerdo asado
Calabacín a la menta
Tomates provenzales
Patatas nuevas
Salsa de mostaza

Menú de Buffet:

Selección de carnes para la fondue
Pollo asado marinado
Rodajas de queso para la raclette
Langostino rey
Kebabs
Ensalada
Pan francés

Menú fiesta para adolescentes:

Salchichas Frankfurt
Hamburguesas pequeñas
Barquillos de patata
Condimento de tomate
Aros de cebolla
Panecillo redondo

Menú de desayuno:

Bacon
Huevos fritos hechos en la placa superior de la raclette
Champiñones
Salchichas
Tomates
Tostadas francesas

Barbacoa extra :

Tomates
Champiñones
Calabacín en rodajas
Pimientos
Maíz pequeño
Puntas de espárragos

Ideas para recetas:

Salsa de crema de mostaza:
Mezcle dos cucharillas pequeñas de mostaza Dijon y 150ml de crema doble. Caliente la cantidad requerida en una cazuela.



Fax +32 2 359 95 50

Copies of the I/B. Please reproduce them without any changes except under special instruction from Team International BELGIUM. The page must be reproduced and folded in order to obtain a booklet A5 (+/- 148.5 mm width x 210 mm height). The page must be folded in order to keep the good numbering when you turn the page of the I/B. Don't change the page numbering. Keep the languages integrity.

#

Tomates provenzales:

Haga una pasta de ajo picado, sal, perejil cortado y aceite de oliva. Restriegue la pasta sobre los tomates. Colóquelos en la placa de la raclette y cocínelos durante 10 minutos.

Calabacín a la menta:

Unte los calabacines en rodajas con aceite de oliva, rocíelos con menta finamente cortada y cocínelos en la placa de la raclette durante 15 minutos.

Pasta para rebozar las verduras:

Mezcle 100g. de harina, 100ml. de agua y una pizca de sal. Bátalo todo junto y colóquelo en un cuenco. Sumerja las piezas de verdura en esta pasta y frías en la fondue de aceite hasta que estén doradas.

PROTECCIÓN DEL MEDIO AMBIENTE –DIRECTIVA 2002/96/CE

Para poder preservar nuestro medio ambiente y proteger la salud humana, los residuos eléctricos y equipos electrónicos deberían ser destruidos de acuerdo con unas normas específicas con la implicación de ambos proveedores y consumidores. Por esta razón, como



indica el símbolo  en la placa de datos técnicos, su aparato no debería ser tirado en un contenedor municipal sino que debería ser devuelto a la tienda, o dejado en un punto de recolección para ser reciclado o usado para otras aplicaciones conforme a la directiva.



Fax +32 2 359 95 50

Copies of the I/B. Please reproduce them without any changes except under special instruction from Team International BELGIUM. The page must be reproduced and folded in order to obtain a booklet A5 (+/- 148.5 mm width x 210 mm height). The page must be folded in order to keep the good numbering when you turn the page of the I/B. Don't change the page numbering. Keep the languages integrity.

#

P MODO DE EMPREGO

PARA A SUA SEGURANÇA

Antes de utilizar o aparelho leia com sentido de responsabilidade as instruções de funcionamento.

Importante: As pessoas (incluídas as crianças) com incapacidades físicas, sensoriais ou mentais, ou sem experiência ou conhecimento não devem utilizar o aparelho excepto se estiverem a ser vigiadas por uma pessoa responsável pela sua segurança ou se receberam previamente instruções relativas ao uso seguro do aparelho.

Convém vigiar as crianças para que elas não brinquem com o aparelho.

- q Antes de ligar a ficha do cabo da alimentação à tomada eléctrica certifique-se que esta é igual à indicada na placa sinalética do aparelho.
- q Mantenha o aparelho sob vigilância quando em funcionamento.
- q Nunca movimente o aparelho ou a caçarola para fondue se ainda estiverem quentes.
- q Não ponha a tampa na caçarola durante o uso. A tampa serve apenas para arrumar o aparelho.
- q A limpeza e a arrumação do aparelho são operações feitas com o aparelho em frio e com a ficha do cabo da alimentação retirada da tomada eléctrica. Utilize sempre a pega para deslocar o aparelho.
- q Verifique com regularidade o estado do aparelho e em caso de danos leve-o a um serviço técnico competente para o analisar e reparar(*). Se o cabo da alimentação estiver danificado este tem de ser obrigatoriamente substituído pelo que deve levar o aparelho a um serviço técnico competente(*)
- q O aparelho destina-se ao uso doméstico e tem de respeitar as instruções de utilização.
- q Nunca retire a ficha do cabo da alimentação da tomada eléctrica puxando pelo cabo da alimentação. Verifique se o cabo da alimentação se encontra preso em alguma coisa. Evite as quedas do aparelho. Não enrole o cabo da alimentação à volta do aparelho e não o torça. Não deixe que o cabo da alimentação toque nas partes quentes do aparelho.
- q Não pode tocar nessas partes do aparelho. Utilize as pegas plásticas só com o aparelho arrefecido. Tenha cuidado que nada entre em contacto com a resistência do aparelho.
- q Não ponha o aparelho próximo de fontes de calor.
- q O aparelho não deve ser utilizado ao ar livre e deve ser guardado em locais secos.
- q O aparelho nunca deve ser mergulhado na água ou em qualquer outro líquido seja para a limpeza ou por qualquer outra razão. Nunca meta o aparelho na máquina de lavar louça.
- q Coloque o aparelho numa mesa ou superfície plana e segura de forma a não permitir a queda do aparelho.
- q Mantenha o aparelho afastado de materiais inflamáveis como cortinados ou tecidos que se possam incendiar. Aconselha-se uma protecção anti calor entre o aparelho e o suporte para que não fiquem na mesa ou na toalha marcas provocadas pelo aquecimento.
- q As preparações de alimentos com óleo ou gordura podem inflamar-se se estiverem sobre aquecidas. Seja muito prudente.
- q O aparelho tem de funcionar em locais ventilados.
- q O aparelho apenas deve ser utilizado na preparação de alimentos adequados ao mesmo.
- q Tenha cuidado de não danificar o revestimento especial da placa para grelhar e as frigideiras, fragmentos do revestimento poderiam encontrar-se na comida. Use uma espátula de madeira ou plástico. Nunca utilize utensílios de metal porque os mesmo podem danificar o revestimento antiaderente.



Fax +32 2 359 95 50

Copies of the I/B. Please reproduce them without any changes except under special instruction from Team International BELGIUM. The page must be reproduced and folded in order to obtain a booklet A5 (+/- 148.5 mm width x 210 mm height). The page must be folded in order to keep the good numbering when you turn the page of the I/B. Don't change the page numbering. Keep the languages integrity.

#

- q Logo que não precise do aparelho e retire a ficha do cabo da alimentação da tomada eléctrica.
- q O aparelho para ser limpo tem de ser desligado e ter a ficha do cabo da alimentação retirada da tomada eléctrica.
- q Na limpeza ou manutenção o aparelho tem de estar frio.
- q Após cada utilização o aparelho tem de ser limpo já que está em contacto directo com alimentos.
- q Use sempre os acessórios recomendados pelo fabricante ou pelos serviços técnicos competentes (*).
- q Todas as reparações têm de ser feitas em serviços técnicos habilitados(*).
- q ATENÇÃO: Use sempre pegas por substituir a taça do molho com a caçarola para fondue.
- q **O aparelho nunca deve ser ligado mediante um temporizador externo ou outro sistema de comando a distância separado.**

(*) Serviço técnico habilitado: Serviço técnico do fabricante ou do importador, ou uma pessoa qualificada, reconhecida e habilitada para evitar qualquer perigo. Em qualquer caso devolva o aparelho ao serviço técnico.

INTRODUÇÃO

Com o seu novo RACLETTE/GRILL/FONDUE, já tem a oportunidade de preparar raclettes, grelhadas e fondues de óleo para 8 pessoas. E o complemento perfeito para o barbecue e muito útil quando a família quer comer a toda hora do dia.

PREPARAR A USO DE O SEU RACLETTE/GRILL/FONDUE

O RACLETTE/GRILL/FONDUE está concebido de modo as pessoas poderem escolher e seleccionar o seus próprios pratos. Aconselhamos a colocarem o aparelho no centro da mesa para que todos possam preparar a sua refeição. As "festas Raclette" são engraçadas mas tenha cuidado para não sujar tudo. Por isso coloque o aparelho sobre uma toalha de mesa de uso diário. Instruções e sugestões são dadas para cada função do RACLETTE/GRILL/FONDUE, mas pode sem problema utilizar todas as funções em mesmo tempo.

UTILIZAR O RACLETTE/GRILL/FONDUE PELA PRIMEIRA VEZ

- Antes de usar pela primeira vez o RACLETTE/GRILL/FONDUE, lave a placa grelhadora, as panelas, a tigela do molho e os garfos com detergente da loiça e água morna.
- Unte todas as superfícies de cozedura e as panelas da Raclette com óleo vegetal, afim de evitar que a comida pegue e de modo a facilitar a limpeza.
- O aparelho liga-se e desliga-se através de botão ON/OFF, situado debaixo da pega de transporte.
- Deixe o aparelho ligado durante 10 minutos numa sala bem arejada. Os fumos que aparecem são do elemento aquecedor. Os diferentes resíduos causados pelo processo de fabricação serão definitivamente queimados.

COZINHAR CON O RACLETTE/GRILL/FONDUE

Ligue a ficha do cabo da alimentação à tomada eléctrica e deixe o aparelho aquecer durante 15 minutos.



Fax +32 2 359 95 50

Copies of the I/B. Please reproduce them without any changes except under special instruction from Team International BELGIUM. The page must be reproduced and folded in order to obtain a booklet A5 (+/- 148.5 mm width x 210 mm height). The page must be folded in order to keep the good numbering when you turn the page of the I/B. Don't change the page numbering. Keep the languages integrity.

#

A) Grill

- É muito fácil de cozinhar qualquer tipo de alimentos basta colocar um pouco de óleo vegetal na grelha.
- Poderá combinar vários ingredientes como pequenos Steak ou salsichas, cogumelos, tomates, courgettes e camarão.
- Corte os alimentos em pequenos pedaços ou em cubos de forma a cozinhar mais depressa.
- Poderá preparar também no grelhador ovos e omeletes.
- Quando não está a utilizar a tigela do fondue aconselha-se colocar a taça do molho no centro do grelhador.
- Sirva os seus grelhados seleccionando os molhos, a salada e o pão e para sobremesa bananas e ananás que também poderão ser grelhados.

B) Raclette

- Para obter uma raclette optima utilize o tradicional queijo "Raclette" mas poderá usar outros como: Cantal Francês ou Halloumi Grego.
- Por cada pessoa, corte 100 grammas de queijo em fatias de 2 mm.
- Coloque as fatias do queijo dentro das mini frigideiras do Raclette e estas por baixo do elemento aquecedor. Em 3 ou 4 minutos, o queijo começara a fundir e tornar-se dourado.
- Coloque um pouco de pimenta preta e sirva com tomates cozidos inteiros e pão torrado.
- Accompagna a raclette com pickles e salada.
- As mini frigideiras podem ser utilizadas para cozer ovos, omelettes, bacon, tomates, pimentão, etc.
- Para que as mini frigideiras fiquem sempre quente durante a refeição, pode deixa-las ao meio da placa grelhadora.

C) Fondue

- Retira a tampa anti-poeira e nunca deixe o RACLETTE/GRILL/FONDUE sem niguem a volta durante a cozedura.
- Encha a caçarola para fondue com óleo vegetal sem ultrapassar o nível máximo indicado.
- Antes de utilizar o aparelho deixe-o aquecer durante 20 minutos.
- Corte a carne em pequenos pedaços.
- Espeta um pedaço de carne no garfo do Fondue e coloque-o dentro do óleo até fritar a carne.
- Evite queimaduras, não toque nas pegas do Fondue durante o seu funcionamento.
- Poderá marinar a carne antes de a servir e preparar os molhos de acompanhamento.
- Poderá, também, preparar uma massa para fritar e enrolá com legumes como: courgettes, cogumelos.
- Peixes de pele rija como o atum e a lota, também, podem ser cozinhados no Fondue.

LIMPEZA DO APARELHO

- Retire a ficha do cabo da alimentação da tomada eléctrica e deixe arrefecer o aparelho antes de o limpar!
- Lave a RACLETTE/GRILL/FONDUE com um pano ligeiramente húmido. Tenha atenção para não entrar água para dentro do aparelho. Não mergulhe o aparelho na água ou em outros líquidos.



Fax +32 2 359 95 50

Copies of the I/B. Please reproduce them without any changes except under special instruction from Team International BELGIUM. The page must be reproduced and folded in order to obtain a booklet A5 (+/- 148.5 mm width x 210 mm height). The page must be folded in order to keep the good numbering when you turn the page of the I/B. Don't change the page numbering. Keep the languages integrity.

#

- As mini frigideiras, os garfos, a caçarola para fondue, a tigela de molhos e a placa grelhadora podem ser lavados em água morna com sabonária, mas não na máquina de lavar loiça.
- Nunca limpe o seu aparelho com produtos abrasivos, pode estragar o revestimento.

ALGUMAS RECEITAS

Menu de festas e recepção:

Escalope de porco grelhado
Courgettes de hortelã
Tomates provençales
Batatas "novas"
Molho mustarda

Menu bufé:

Seleção de carnes para fondue
Frango marinado grelhado
Fatias de queijo Raclette
Camarão tipo gigante
Kebabs
Saladas
Pão tipo francês (baguette)

Menu de festas de crianças e de adolescentes:

Salsichas de Frankfurt
Hamburgers
Batatas fritas
Molho de tomate
Cebola
Padas de pão

Menu "brunch":

Bacon
Ovos estrellados ou mexidos
Cogumelo
Salsichas
Tomates
Tostas

Acompagnamento barbecue:

Tomates
Cogumelos
Courgettes
Pimentão
Milho
Pontas de espargo

Ideias de receitas:

Molho mustarda:

Misturar duas pequenas colheres de mostarda de Dijon e 150 ml de natas. Aquecer a quantidade desejada no frasco de molho.



Fax +32 2 359 95 50

Copies of the I/B. Please reproduce them without any changes except under special instruction from Team International BELGIUM. The page must be reproduced and folded in order to obtain a booklet A5 (+/- 148.5 mm width x 210 mm height). The page must be folded in order to keep the good numbering when you turn the page of the I/B. Don't change the page numbering. Keep the languages integrity.

#

Tomates provençales:

Fazer uma massa de alho esmagado, de sal, de salsa et azeite. Derramar esta a preparação nos tomates e meter nas mini frigideiras durante 15 minutos.

Massa para fritar para legumes:

Misturar 100 grammes de farinha com 100 ml de agua et um bocadinho de sal. Misturar tudo numa tigela e bater com ajuda de uma batedeira de seguida enrole os pedaços de legumes na massa e os mergulhar no óleo até ficarem morenos/dourados.

PROTECÇÃO DO MEIO AMBIENTE – DIRECTIVA 2002/96/CE

Para a preservação do ambiente e da nossa saúde, a eliminação no fim da vida útil dos aparelhos eléctricos e electrónicos, deve-se efectuar no cumprimento das legislações em vigor e pela participação de todos quer sejam produtores ou utilizadores. É por esta razão



que o vosso aparelho tem na placa sinalética o símbolo , informando que em caso algum o aparelho deve ser colocado no caixote do lixo camarário ou privado para que não vá para as lixeiras comuns mas sim devolvido ao revendedor ou depositado nos locais apropriados e identificados para a recolha destes aparelhos para que uma vez recolhidos sejam reciclados, reutilizados ou lhe sejam dados outras aplicações.



Fax +32 2 359 95 50

Copies of the I/B. Please reproduce them without any changes except under special instruction from Team International BELGIUM. The page must be reproduced and folded in order to obtain a booklet A5 (+/- 148.5 mm width x 210 mm height). The page must be folded in order to keep the good numbering when you turn the page of the I/B. Don't change the page numbering. Keep the languages integrity.

#

I ISTRUZIONI PER L'USO

AVVERTENZE

Vi invitiamo a leggere attentamente le istruzioni prima di utilizzare l'apparecchio.

Importante: Le persone (inclusi i bambini) che non sono capaci di utilizzare l'apparecchio, sia per incapacità fisiche, sensoriali o mentali, sia per mancanza di esperienza o di conoscenze, non devono per niente utilizzare l'apparecchio tranne se sono sorvegliati da una persona responsabile per la loro sicurezza o se hanno previamente ricevuto istruzioni relative all'uso sicuro dell'apparecchio.

Sorvegliare i bambini perché non utilizzino l'apparecchio come un giocattolo.

- q Prima di mettere in funzione l'apparecchio, controllare che la tensione sia conforme a quella dell'apparecchio.
- q Non lasciare l'apparecchio incustodito durante il funzionamento.
- q Non spostare mai l'apparecchio o la pentola da fonduta se sono ancora caldi.
- q Non usare la pentola da fonduta con il coperchio. Questo serve solo per la sistemazione.
- q Aspettare finché l'apparecchio sia raffreddato prima di spostarlo, lavarlo o riporlo. Portare l'apparecchio sempre con le maniglie.
- q Verificare regolarmente che l'apparecchio non sia danneggiato. Non accendere l'apparecchio qualora il cavo o l'apparecchio stesso dovessero presentare un qualsiasi danneggiamento. Tutte le riparazioni devono essere eseguite da un servizio qualificato(*). Un cavo danneggiato deve essere sostituito da un servizio qualificato(*).
- q Questo apparecchio dovrà essere destinato solo all'uso domestico e secondo le indicazioni riportate nel presente libretto d'istruzioni.
- q Non tirare il cavo per spostare l'apparecchio. Assicurarsi che il cavo elettrico non possa impigliarsi per evitare eventuali cadute dell'apparecchio. Non avvolgere il cavo intorno all'apparecchio e non storcerlo. Tenere il cavo elettrico a debita distanza dalle parti calde dell'apparecchio.
- q Allo stesso modo, onde evitare scottature non toccare le superficie calde. Utilizzare le maniglie solo una volta l'apparecchio raffreddato. Stare attento che l'elemento riscaldante non entri in contatto con alcun oggetto.
- q Non usare l'apparecchio in prossimità di sorgenti di calore.
- q Non usare l'apparecchio all'aperto e riporlo sempre in un luogo asciutto.
- q Non immergere l'apparecchio in acqua o in altro liquido, né per pulirlo né per qualsiasi altra ragione. Non mettere l'apparecchio in lavastoviglie.
- q Mettere l'apparecchio su di un tavolo o un supporto abbastanza stabile per evitare eventuali cadute.
- q Assicuratevi che le parti calde dell'apparecchio non entrino in contatto con materiali facilmente infiammabili come tende, tovaglie... poiché durante il funzionamento potrebbero incendiarsi. Si consiglia di posizionare l'elettrodomestico su un piano termoresistente o utilizzare un rivestimento termoresistente da interporre tra l'apparecchio e il piano di appoggio per non lasciare segni, causati dal calore, sul piano stesso.
- q I preparati composti con olio o grassi possono prendere fuoco se troppo surriscaldati. Bisogna quindi essere molto prudente.
- q Ventilare la stanza durante l'uso.
- q Utilizzare l'apparecchio per la sola cottura di alimenti per il consumo.
- q Star attento di non strisciare il rivestimento speciale delle padelline perché frammenti del rivestimento possono ritrovarsi negli alimenti. Usare una spatola di legno classica o di plastica concepita per resistere al calore.
- q Staccare la spina dalla presa di corrente quando non è in funzione.
- q Togliere la spina dalla presa di corrente prima di pulire l'apparecchio.



Fax +32 2 359 95 50

Copies of the I/B. Please reproduce them without any changes except under special instruction from Team International BELGIUM. The page must be reproduced and folded in order to obtain a booklet A5 (+/- 148.5 mm width x 210 mm height). The page must be folded in order to keep the good numbering when you turn the page of the I/B. Don't change the page numbering. Keep the languages integrity.

#

- q Assicurarsi che l'apparecchio si sia completamente raffreddato prima di riporlo.
- q E' assolutamente necessario tenere sempre pulito l'apparecchio poiché direttamente in contatto con i prodotti alimentari.
- q Non utilizzare accessori se non quelli consigliati dal fabbricante; l'utilizzo di accessori diversi potrebbe essere pericoloso per l'utente ed inoltre potrebbe danneggiare l'apparecchio.
- q Un cavo danneggiato deve essere sostituito da un servizio qualificato(*).
- q ATTENZIONE: Utilizzare sempre manopole quando si vuole mettere la pentola da fonduta al posto della salsiera.
- q L'apparecchio non deve mai essere acceso tramite un timer esterno o un altro sistema di comando a distanza separato.

(*) Servizio assistenza qualificato: servizio assistenza tecnica del fabbricante o dell'importatore o una persona qualificata, riconosciuta ed autorizzata ad effettuare riparazioni. Rivolgere in ogni caso l'apparecchio a questo servizio.

INTRODUZIONE

La vostra nuova RACLETTE/GRIGLIA/FONDUTA vi dà l'opportunità di preparare raclette, grigliate e fondute per 8 persone. Conviene per i pasti di famiglia così come per i pasti tra amici. Questo apparecchio è il complemento ideale del barbecue, e sarà molto utile quando la vostra famiglia vorrà mangiare ad ore diverse.

PREPARAZIONE DELLA RACLETTE/GRIGLIA/FONDUTA

La RACLETTE/GRIGLIA/FONDUTA è prevista perché ogni invitato possa scegliere e cuocere lui stesso il cibo che desidera. Mettere l'apparecchio in mezzo al tavolo e servire il cibo da cuocere su un vassoio o una tavola di legno.

Le "raclette party" sono divertenti, ma possono essere molto sporcanti! Si consiglia di mettere l'apparecchio di una superficie che si pulisce facilmente invece che sulla vostra più bella tovaglia.

Le istruzioni e i suggerimenti sono dati per tutte le funzioni dell'apparecchio, ma, ovviamente, potete utilizzarle nello stesso tempo.

PRIMA ACCENSIONE

- Prima di accendere l'apparecchio, lavare accuratamente le padelline, gli spiedi e la pentola da fonduta, la salsiera e la piastra con acqua calda e saponosa. Poi sciacquare ed asciugare accuratamente.
- Prima di accendere l'apparecchio, oliare leggermente le superfici di contatto della piastra e delle padelline. Questo impedirà agli alimenti di rimanere attaccati e quindi faciliterà la pulizia.
- Collegare l'apparecchio e mettere in moto premendo sul tasto on/off che si trova sotto la maniglia.
- Far funzionare la raclette "a vuoto" (vale a dire senza porre alcun cibo) per circa 10 minuti, per eliminare odori e fumo causati da residui di lubrificanti utilizzati durante la fabbricazione. Aerare il locale durante l'operazione.

ISTRUZIONI PER L'USO

Mettere in moto e riscaldare l'apparecchio per una quindicina di minuti a temperatura massima prima di procedere alla cottura dei cibi.



Fax +32 2 359 95 50

Copies of the I/B. Please reproduce them without any changes except under special instruction from Team International BELGIUM. The page must be reproduced and folded in order to obtain a booklet A5 (+/- 148.5 mm width x 210 mm height). The page must be folded in order to keep the good numbering when you turn the page of the I/B. Don't change the page numbering. Keep the languages integrity.

#

A) Griglia

- È molto facile cuocere qualunque tipo di alimenti piazzandoli sulla piastra. Aggiungere un po' d'olio prima della cottura.
- È possibile cuocere bistecchine o salsicce; funghi, pomodori, zucchini o gamberi; oppure mettere insieme più alimenti per creare deliziosi e colorati kebabs.
- Tagliare gli alimenti a piccoli pezzi, in modo da ridurre il tempo di cottura.
- Oltre alle carni si possono cuocere uova, frittate, ecc.
- Quando non si usa la pentola da fonduta è meglio mettere la salsiera inossidabile in mezzo alla piastra. Perché non metterci la vostra salsa favorita per accompagnare gli alimenti?
- Si suggerisce di accompagnare le grigliate con salse, insalate o crostini. Come dessert, far grigliare frutti quali banane o ananas e ricoprire di panna o di gelato.

B) Raclette

- La raclette è un piatto tipico svizzero. Per realizzare questo piatto è meglio usare il formaggio raclette originale, ma si possono sperimentare altri tipi di formaggi quali il Cantol (Francia) o l'Halloumi (Grecia).
- Bisogna calcolare 150-250 grammi di formaggio a persona e tagliarlo a fette di circa 2 mm di spessore.
- Disporre il formaggio nelle padelline e posizionarle sotto la piastra. Il formaggio si fonderà in 3/4 minuti.
- Non appena il formaggio prende un colore dorato, è pronto per essere versato sulle patate lesse o sugli altri alimenti (prosciutto crudo, carne d'asino, cipollini e cetrioli). Insaporire con pepe nero.
- Le padelline possono anche essere utilizzate per far cuocere uova, frittate, bacon, pomodori, peperoni, ecc.... Dopo la cottura si può mettere le padelline sulla piastra per mantenerle calde.
- Se si vuole cuocere alimenti più raffinati, è meglio piazzarli vicino alle maniglie.

C) Fonduta

- Togliere sempre il coperchio durante la cottura.
- Riempire la pentola da fonduta assicurandosi che il livello dell'olio si situi tra i due segni min. e max..
- Aspettare 20 minuti prima di cuocere, il tempo che l'olio abbia raggiunto la temperatura desiderata.
- Tagliare dadi di carne (2 a 5 cm).
- Infilzare questi dadi di carne nello spiedo e immergerli nell'olio caldo.
- Non usare le maniglie della pentola da fonduta prima che l'apparecchio si sia raffreddato, perché queste possono essere molto calde.
- Si può marinare la carne prima di servire e prevedere della salsa per accompagnarla.
- Si può anche impanare ortaggi, quali zucchini o funghi, prima di far cuocere per circa 45 secondi.
- I pesci a carne soda, quali il tonno o la rana, sono pure squisiti nella fonduta.

PULIZIA E MANUTENZIONE

- Prima di pulire scollegare l'apparecchio e lasciarlo raffreddare.
- Per la pulizia dell'apparecchio utilizzare un panno umido e pulirlo accuratamente facendo attenzione che polvere, olio o altri grassi e liquidi non s'infiltrino nelle fessure



Fax +32 2 359 95 50

Copies of the I/B. Please reproduce them without any changes except under special instruction from Team International BELGIUM. The page must be reproduced and folded in order to obtain a booklet A5 (+/- 148.5 mm width x 210 mm height). The page must be folded in order to keep the good numbering when you turn the page of the I/B. Don't change the page numbering. Keep the languages integrity.

#

d'aerazione per il raffreddamento dell'apparecchio. Non immergere l'apparecchio in acqua o in altri liquidi.

- Lavare le padelline, gli spiedi e la pentola da fonduta, la salsiera e la piastra con acqua calda e saponosa, ma non metterlo nella lavastoviglie.
- Non utilizzare mai prodotti abrasivi (pagliette, polveri, ecc.) per pulire l'apparecchio, perché rovinerebbero il rivestimento.

QUALCHE IDEA DI RICETTE

Menu di festa e serata:

Cotoletta grigliata
Zucchini alla menta
Pomodori alla provenzale
Patate
Mostarda

Menu buffet:

Selezione di carne per fonduta
Pollo marinato alla griglia
Fette di formaggio raclette
Gamberi
Kebabs
Insalata
Pane

Menu di festa e serata (giovani):

Würstel
Hamburger
Patate fritte
Sugo di pomodoro
Cipollini
Panini

Menu "brunch":

Bacon
Uova al tegame (piastra) o strapazzate (padelline)
Funghi
Salsicce
Pomodori
Toast

Contorni barbecue:

Pomodori
Funghi
Zucchini
Peperoni
Granoturco
Asparagi



Fax +32 2 359 95 50

Copies of the I/B. Please reproduce them without any changes except under special instruction from Team International BELGIUM. The page must be reproduced and folded in order to obtain a mini booklet A5 (+/- 148.5 mm width x 210 mm height). The page must be folded in order to keep the good numbering when you turn the page of the I/B. Don't change the page numbering. Keep the languages integrity.

Idee di ricette:

Mostarda:

Mescolare 2 cucchiaini di mostarda e 150 ml di doppia panna. Scaldare la quantità desiderata nella salsiera.

Pomodori alla provenzale:

Fare una pasta a base d'aglio pestato, sale, prezzemolo tritato e olio di olive. Versare su mezzi pomodori. Mettere nelle padelline e cuocere per 10 minuti.

Zucchini alla menta:

Spennellare le fette di zucchini con olio di olive, guarnire di menta tritata e cuocere nelle padelline per 15 minuti.

Pasta per impanare gli ortaggi:

Mescolare 100 gr di farina, 100 ml d'acqua e un pizzico di sale. Sbattere e mettere nella scodella. Impanare i pezzi di ortaggi nella pasta da friggere, e immergerli poi nell'olio di fonduta finché siano bruni/dorati.

DIRETTIVA 2002/96/CE PER LO SMALTIMENTO DELLE APPARECCHIATURE ELETTRICHE ED ELETTRONICHE

Per preservare l'ambiente e la nostra salute, l'eliminazione dei vecchi apparecchi elettrici e elettronici non più utilizzati, va fatta secondo la direttiva sopra citata che impone l'obbligo al costruttore, al commerciante e all'utilizzatore di consegnare gli apparecchi ai centri di raccolta specializzati, i quali saranno in grado di smaltire e riciclare i vecchi prodotti come la legge prescrive. Per questa ragione



troverete apposto sull'etichetta segnaletica il simbolo  che indica di non gettare il vecchio apparecchio non più utilizzato, in pattumiera o nel cassonetto delle immondizie. Per eliminare il vecchio apparecchio, potete consegnarlo al rivenditore in cambio di quello nuovo acquistato, o smaltirlo direttamente nei centri di raccolta specializzati messi a disposizione dal vostro comune di residenza.

K070228

